

SLURP original midnight #136



Holmen Hamburg Special Edition

Tumma maitosuklaa · Pehmeä mausteisuutta · Punaisia marjoja

"Eri paahtoprofiileiden testaamisen"-matka jatkuu! Tällä kertaa halusimme tehdä ekstratumman, usean crack:in version Holmen Hamburg -kahvistamme. Tumma kuin keskiyö ja yhtä herkullinen myös! Näinä vaikeina aikoina, herkullisen tumma, mutta myös pehmeä kahvi on juuri se, mitä tarvitaan. Jokapäiväisiä nautintoja kotonasi — näinä aikoina meidän pääideamme Holmen Coffeella on täydellinen! Toivottavasti tämä rakkaudella valmistettu kahvi on <3 viesti sinulle meiltä ja Slurpilta!

Holmen Coffee

Junho Suzuki

30/03/2020

Maa: Guatemala, Kuuba
Alue: Huehuetenango (Guat), Sierra Maestre (Cub)
Tila: Various smallholders
Lajikkeet: Bourbon, Catai, Carturra, Typica-Guatemala; Typica-Cuba
Kasvukorkeus: 1350–2000m (Guat), 1600–2000m (Cub)
Prosessointi: Washed and loved

SLURP original midnight #136



Holmen Hamburg Special Edition

Dark milk chocolate · Mild spices · Red berries

The "Experimenting with different roast profiles" journey continues! This time we wanted to make an extra dark extra cracky version of our Holmen Hamburg! Dark as Midnight and equally tasty! The times are hard for all of us, so a good dark, tasty but soft coffee is just what we need! Everyday Luxury in your home — our main idea at Holmen Coffee is so perfect at these times. Let this coffee made with Love be a <3 message from us and Slurp!

Holmen Coffee

Junho Suzuki

30/03/2020

Country: Guatemala, Cuba
Region: Huehuetenango (Guat), Sierra Maestre (Cub)
Farm: Various small farmers
Varieties: Bourbon, Catai, Carturra, Typica-Guatemala; Typica-Cuba
Growing Altitude: 1350–2000m(Guat), 1600–2000m (Cub)
Processing: Washed and loved